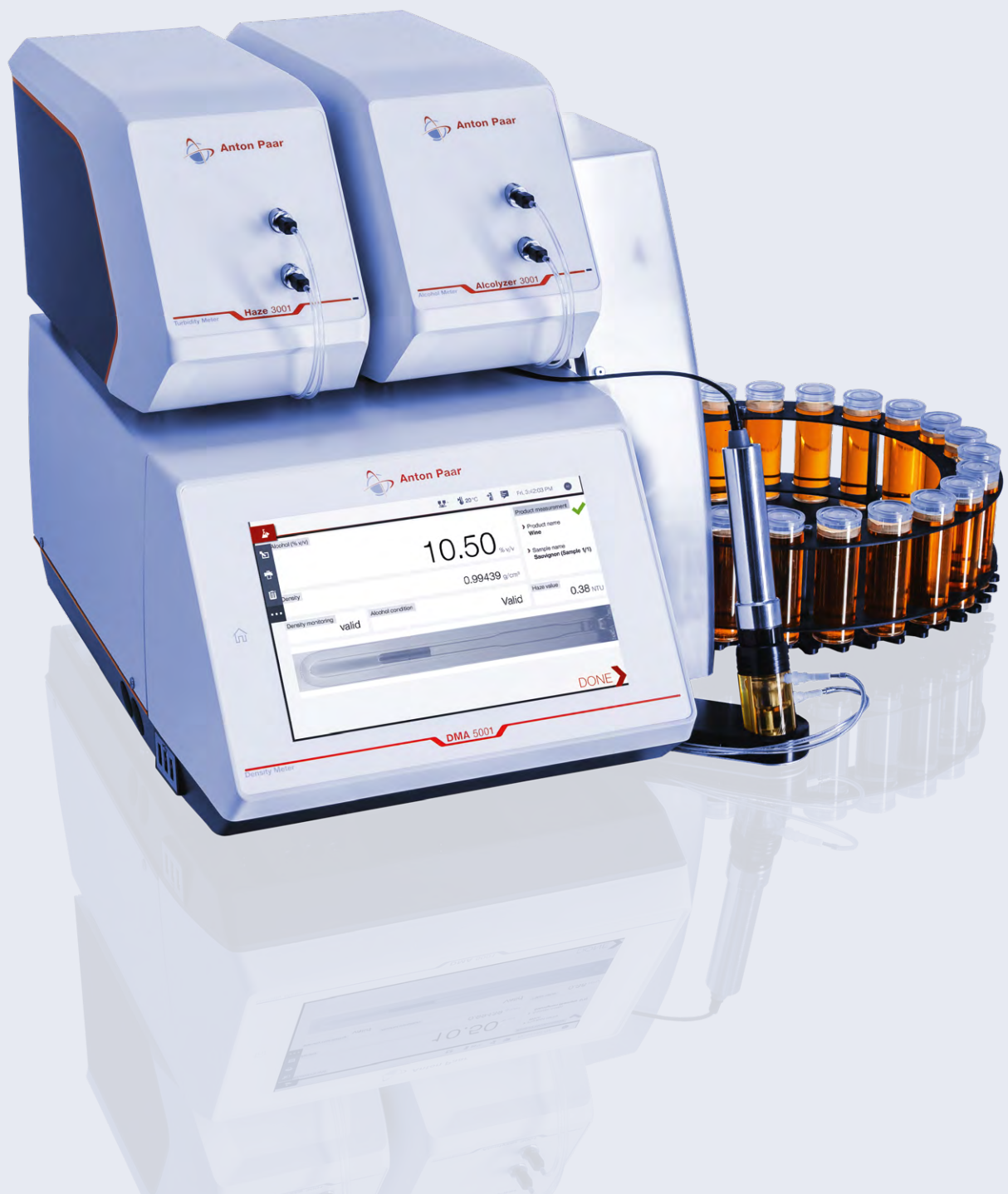


# Soluciones para su vino de calidad

Visión general Análisis de vino



# Líder del mercado en análisis de bebidas alcohólicas

A lo largo de los 50 años que llevamos como líderes del mercado ofreciendo soluciones analíticas para la industria de las bebidas, hemos desarrollado una serie de innovaciones técnicas que aumentan la precisión y la velocidad de sus mediciones. Siempre estamos un paso por delante de las tendencias y aplicaciones de la industria de las bebidas, en rápida evolución y ofrecemos soluciones que lo sitúan a usted también un paso delante. Si analiza un vino tinto, blanco rosado o espumante, le ayudaremos a ahorrar tiempo, a analizar con facilidad y a conseguir un producto de primera calidad. Con nosotros, también encontrará soluciones para medir aplicaciones especiales como el sake.





1



2



3



4



5

1

**Un paso por delante de las tendencias de la industria de bebidas**

- Confíe en los conocimientos técnicos del líder del mercado en soluciones analíticas para la industria de bebidas
- Aumente la precisión y la velocidad de sus mediciones para resultados en cuatro minutos
- Analice el alcohol hasta 10 veces más rápido que con la destilación y sin necesidad de neutralización
- Minimice los residuos, racionalice las operaciones, mantenga una calidad constante

MIRE EL VIDEO



2

**Máxima eficiencia, control de calidad eficaz**

- Mida más de 15 parámetros de calidad con una sola configuración dentro de los ocho minutos.
- Automatice el llenado y la limpieza de hasta 24 muestras seguidas en una hilera de sistemas no presurizados
- Entregue productos con soluciones portátiles, sistemas de medición, laboratorios de control de calidad automatizados y sensores en línea

MIRE EL VIDEO



3

**Décadas de experiencia aplicada**

- Sepa que trabaja con un socio con más de 40 años de experiencia en el sector
- Aproveche nuestra experiencia en aplicaciones donde y cuando lo necesite
- Confíe en la misma experiencia a la que tienen acceso los responsables de control de calidad de todo el mundo y de todas las industrias

MIRE EL VIDEO



4

**Características que convierten en líderes del mercado a los densímetros**

- Aproveche las funciones de usabilidad, como los más de 30 flujos de trabajo guiados y la detección automática de burbujas, para que sus mediciones de densidad sean más fáciles que nunca
- Beneficiarse de una compensación automática de los efectos del envejecimiento del tubo en U y minimice la deriva durante la vida útil del instrumento
- Administre sus datos con AP Connect, nuestro software de ejecución de laboratorio

MIRE EL VIDEO



5

**Servicio experto, garantizado**

- Sepa que se beneficia de la calidad de Anton Paar cuando se trata de durabilidad y servicio
- Obtenga una garantía de 3 años con cada producto
- Acceda a nuestra red mundial de servicios siempre que lo necesite
- Disfrute de soporte en su idioma local
- Sepa que tiene acceso a piezas de repuesto durante al menos 10 años después de la compra

MIRE EL VIDEO



# Siempre Superior Tecnología



¿El núcleo de nuestros densímetros?

Un tubo en U hecho a mano. Impulsado por nuestro método patentado de excitación pulsada, complementa a la perfección nuestra cartera de Alcolyzer para una medición selectiva de alcohol

Es el socio ideal para el análisis de vinos.

## Disfrute de una precisión líder en el mercado

- Seleccione el instrumento que necesita de una amplia cartera
- Determinación selectiva y directa de alcohol sin destilación
- Consiga una repetibilidad excepcional del alcohol una y otra vez hasta el 0,01 % v/v

## Sus demandas, nuestras soluciones

- Acceda a una amplia cartera: desde dispositivos portátiles hasta sistemas de medición multiparámetro
- Realice los análisis que necesite: desde la fermentación hasta el producto acabado y desde el vino tinto, blanco y rosado hasta el espumante

## Obtenga una visión en directo de la celda de medición con U-View™

- Compruebe el proceso de llenado de la muestra mediante una imagen de alta calidad de la celda de vidrio en la pantalla de alta resolución (1280 x 800 px)
- Verifique el correcto llenado de la muestra y las mediciones con las imágenes almacenadas
- Puede imprimir los resultados con o sin imágenes U-View™, o transferir la base de datos a sus sistemas LIMS en formato PDF.

## Realice tareas de forma rápida y sencilla

- Abra sus diálogos de menú favoritos desde la pantalla de 10.4 pulgadas, utilizando el área de acceso rápido.
- Asigne diferentes niveles de usuarios para evitar cambios accidentales.
- Obtenga alertas del sistema o de la operación y vea el estado actual de los módulos de medición o de un cambiador de muestras automático.

## Garantice el correcto llenado de la muestra con FillingCheck™

- Disfrute de la supervisión automática de la calidad del llenado
- Obtenga detección de errores en tiempo real y documentación automática para su posterior verificación
- Sepa que dispone de la detección de burbujas más confiable del mercado con nuestro método patentado de excitación pulsada

# Nuestra cartera de productos para el análisis de vinos

Buy online  
shop.anton-paar.com

Líder del mercado



## DMA 35: Densímetro portátil

- Realice un control de calidad rápido y confiable durante la producción de vino con solo 2 ml de muestra
- Almacene hasta 30 métodos de medición y hasta 250 ID de muestra
- Almacene y exporte más de 1000 resultados a una impresora o a un PC
- Disfrute de un procesamiento rápido de las muestras con una interfaz RFID y capacidad Bluetooth

## Alex 500: Medidor independiente de alcohol y extracto

- Supervise hasta 40 procesos de fermentación simultáneamente para vinos tinto blanco rosado y espumante
- Disfrute de la tecnología patentada de densidad y NIR en un solo instrumento
- Obtenga resultados directos y en tiempo real
- Confíe en el muestreo semiautomatizado y en un PNT estandarizado de manipulación de muestras



## Lyza 5000 Wine: Analizador FTIR para Vino

- Obtenga resultados en menos de un minuto
- Disfrute modelos para mosto, mosto en fermentación y vino
- Medir más de 15 parámetros de una sola vez



## Alcolyzer M Wine: Alcoholímetro

- Realice un análisis de alcohol de 0% v/v a 20% v/v
- Sin preparación de muestras para vinos no espumantes
- Realice el análisis en menos de tres minutos - 10 veces más rápido que la destilación
- Beneficiarse de una determinación selectiva del alcohol con una precisión de <0,1%v/v
- Utilice extensiones modulares para medir la turbidez y el pH



## DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Los densímetros más rápidos y precisos

- Analice vino y obtenga resultados con una precisión de densidad de 4 dígitos en 20 segundos (disponible una precisión de hasta 6 dígitos)
- Rastree y elimine las variaciones en su producción y consiga la uniformidad en cada lote.
- Disfrute de un mayor rendimiento con el llenado, la medición y la limpieza automatizados
- Confíe en una tecnología que lleva más de 40 años en el sector

DMA 4501  
Los más vendidos



# Control de calidad portátil: En cualquier lugar, en cualquier momento

DMA 35: un densímetro portátil para el campo

El DMA 35 es durable. Pero no se fie solo de nuestra palabra.

- Clase de protección IP54: las duras aplicaciones industriales y de campo no son un problema
- Protección de caucho adicional para seguridad de la celda de medición
- Sustituya todos los hidrómetros de vidrio de su lugar de trabajo y obtenga la precisión esperada
- Celda de medición sustituible para un mantenimiento que puede hacerlo usted mismo

Las mediciones in situ son ahora más fáciles

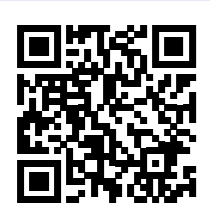
- Beneficiarse de un control de calidad rápido y confiable durante la producción in situ y sobre el terreno.
- Control gestual para facilitar las mediciones con una sola mano
- Compatible con el uso de guantes
- Exportación rápida de resultados a impresora o PC para documentación y análisis
- La interfaz RFID y el Bluetooth agilizan sus operaciones y ahorran tiempo en el campo
- Rastree mediciones diarias con el modo de control de la fermentación

## DMA 35

Rango de densidad	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>
Exactitud en densidad	0,001 g/cm <sup>3</sup>



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-dma35](http://www.anton-paar.com/apb-wine-dma35)

# Su billete de entrada a Análisis de laboratorio internos

Alex 500: Medidor de alcohol y extracto

Monitoreo visual de la fermentación

- Supervise continuamente su proceso de fermentación con seguridad
- Rastree mediciones diarias con el modo control de fermentación, que muestra una curva asignada a un tanque a través de la ID de la muestra y corrija rápidamente las desviaciones.
- Controle hasta 40 procesos de fermentación con un solo dispositivo

Calibración y ajuste fáciles

- Simplemente verifique el Alex 500 para ver si los resultados son correctos.
- Realice un ajuste con agua si los resultados no son correctos
- Mida todo el día después de un ajuste a cero con agua desionizada

## Alex 500

Rango de densidad	0,95 g/cm <sup>3</sup> a 1,20 g/cm <sup>3</sup>
Repetibilidad de la densidad, d. s.	0.0005 g/cm <sup>3</sup>
Rango de alcohol (vino)	8%v/v a 20%v/v
Precisión del alcohol (vino)	0.2% v/v



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-alex500](http://www.anton-paar.com/apb-wine-alex500)

# Determinación del alcohol

## El contenido es ahora más fácil

Alcolyzer Wine M: Determine el grado alcohólico de su vino

### Una solución para un amplio rango de vinos

- Analizar el contenido de alcohol en vino, vino espumante, sidra, vino de arroz, alcopops y mosto fermentado
- Devele los secretos de cada bebida alcohólica con mediciones precisas
- Amplíe el Alcolyzer Wine M con diversos módulos de medición o utilícelo como solución independiente

### Análisis rápido, visión instantánea

- Análisis completo en menos de tres minutos
- Libere capacidad de laboratorio con un complemento para la determinación simultánea del pH
- Precisión milimétrica para toda su cartera de productos, sin necesidad de destilación

### Un sistema fácil para cualquier enólogo

- Use el sistema con una pantalla de usuario amigable de manera fácil
- Diga adiós a las calificaciones específicas de producto
- Ahorre espacio en su cervecería con un diseño compacto

### Automatización con el cambiador de muestras Xsample

- Llenado semiautomatizado con Xsample 320
- Llenado automático de hasta 24 muestras de una sola vez con Xsample 520

#### Alcolyzer Wine M

Rango de alcohol	8% v/v a 20% v/v
Repetibilidad del alcohol, d.s.	0,01% v/v



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m](http://www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m)

# La evolución del análisis del vino

Lyza 5000 Wine: La forma más rápida de analizar más de 15 parámetros de calidad del vino

### Más de 15 parámetros a un solo toque

- Mida parámetros clave como el etanol, los azúcares y el perfil ácido
- Análisis de mosto, mosto en fermentación y vino

### Desempeño superior que dura toda la vida

- Innovadora celda ATR de 12 rebotes para señales de alta intensidad y resultados estables
- Índice de rendimiento de limpieza patentado para garantizar un instrumento limpio
- Los flujos de trabajo guiados para las mediciones de referencia de agua y etanol garantizan resultados precisos

### Automatización con el cambiador de muestras Xsample

- Conecte Xsample 370 para un llenado, referenciado, limpieza y secado automatizados
- Aumente el rendimiento con Xsample 520, que permite tomar hasta 48 muestras seguidas.

#### Lyza 5000 Wine

Rango de densidad	0,98 g/cm <sup>3</sup> a 1,12 g/cm <sup>3</sup>
Repetibilidad (desviación estándar)	0.0001 g/cm <sup>3</sup>
Rango de etanol	0% v/v a 20% v/v
Repetibilidad del etanol (desviación estándar)	0,02 %v/v
Tiempo de medición	< 1 min



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000](http://www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000)

# Velocidad del siguiente nivel, precisión del siguiente nivel

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: nuestros densímetros de mesa más rápidos y precisos

## Siempre superior:

### Una experiencia de usuario revolucionaria

La medición precisa de la densidad de las fracciones destiladas es el método de referencia reconocido internacionalmente para la determinación del alcohol. Utilícelo como instrumento autónomo o amplíelo con diversos módulos de medición.

## Tecnología desde el arranque

- Precisión de 4 dígitos en 20 segundos
- Obtenga una precisión, repetibilidad y reproducibilidad líderes en el mercado con nuestro método patentado de excitación pulsada
- Almacena 10 000 mediciones
- El modo de medición ultrarrápido aumenta la productividad
- Decisiones instantáneas de control de calidad de pase instantáneo/no pasa mediante la definición de límites para diferentes muestras
- Cumplimiento con las normas de la industria
- Precisión de densidad de hasta 6 dígitos
- Conversión automatizada a % v/v

## ¿Necesita análisis de múltiples parámetros? No hay problema.

- Conecte su dispositivo a diversos módulos de medición de Anton Paar para obtener un sistema de medición que controle los parámetros de control de calidad (gravedad específica, extracto y calorías)
- Mida más de 50 parámetros clave simultáneamente
- Aumente la eficiencia, la productividad y la seguridad con cambiadores de muestras automatizados o incluso con un laboratorio de control de calidad totalmente automatizado

## Funciones que le ayudarán a aprovechar al máximo sus mediciones

- FillingCheck™ detecta las microburbujas en cuestión de segundos
- U-View™ muestra una imagen ampliable de la celda de medición
- Compensación automática de los efectos de la temperatura gracias a ThermoBalance™
- Flujos de trabajo guiados para el usuario
- Compatible con AP Connect, nuestro software de ejecución de laboratorio

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
<b>Rango de densidad</b>	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>
<b>Repetibilidad de la densidad, d. s.</b>	0.00001 g/cm <sup>3</sup>	0.000005 g/cm <sup>3</sup>	0.000001 g/cm <sup>3</sup>
<b>Gama de alcoholes (fracciones destiladas)</b>	0 % v/v a 100 % v/v	0 % v/v a 100 % v/v	0 % v/v a 100 % v/v
<b>Precisión de alcoholes (fracciones destiladas)</b>	0,05 % v/v	0,025 % v/v	<0,01 % v/v



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-dma](http://www.anton-paar.com/apb-wine-dma)



# Versatilidad para diferentes aplicaciones

## 1 Debe analizar

Nuestra tecnología garantiza una medición precisa de los parámetros de calidad del mosto. Puede definir el punto álgido de maduración, cosechar las uvas de mayor calidad y garantizar la calidad del producto final.

## 2 Control de fermentación

Optimiza la fermentación con densidad, alcohol y mida el pH para una alta calidad constante productos, acción oportuna, punto final preciso determinación, y reducción de tiempo y recursos. Realice ajustes en tiempo real y maximice el rédito.

## 3 Filtración

Un densímetro de alta gama ampliado por un alcoholímetro y un turbidímetro permite un control completo de la filtración. Asegúrese de eliminar por completo la materia insoluble para no tener que reiniciar la fermentación, y podrá garantizar la estabilidad microbiológica y evitar cambios en la sensación en boca, el aroma y el sabor.

## 4 Estabilización y almacenamiento

Alcance la cima de la excelencia en el vino mediante un control meticuloso del grado alcohólico y el pH antes y durante el almacenamiento. Esto asegura la estabilidad del producto, confirma sus especificaciones y garantiza que sólo los productos liberados para el embotellado cumplen las normas de calidad más exigentes. Además, la medición precisa del contenido de alcohol permite cumplir adecuadamente con los temas fiscales, eliminando cualquier discrepancias. Con un conocimiento exhaustivo de estos parámetros, podrá liberar con confianza su producto cuidadosamente elaborado para el embotellado, cautivando a los entendidos con su calidad inigualable.

## 5 Embotellado

Incorpore el análisis completo de botellas individuales de vino para cumplir todos los requisitos legales y garantizar la coherencia con un mínimo esfuerzo. Al eliminar la preparación de muestras y los errores de los operarios, puede elevar su proceso de producción y establecer una sólida reputación en la industria.



# La experiencia del sueño

Usted sueña con un instrumento inteligente que le muestra el camino de la medida y, si se equivoca, le guía de vuelta al camino correcto. Un instrumento superior que le dice que su medición tiene burbujas, se la muestra a través de la imagen de la cámara y le pide que la repita. Un instrumento tan intuitivo como un teléfono inteligente.

## Diseño de usabilidad

El software que impulsa nuestros densímetros compactos y de sobremesa, otros sólo pueden soñarlo. Es la razón por la que las mediciones son tan rápidas e intuitivas. Junto con los revolucionarios sistemas operativos, garantiza la máxima facilidad de uso y una experiencia similar a la de un smartphone con perfiles específicos para cada sector, más de 30 flujos de trabajo guiados por el usuario y más de 200 tablas de conversión disponibles.

## Funciones inteligentes

Un instrumento que es inteligente piensa por usted: rendimiento eficiente de las muestras, personalización del perfil industrial, diagnóstico rápido de las muestras con el nuevo algoritmo automático FillingCheck™ y mediciones individuales fiables. La configuración automática de la interfaz de usuario específica del sector ofrece una experiencia magnífica de medición inmediata.

## Datos soñados: AP Connect nuestro nuevo software de ejecución

Usted tiene un sueño: el de un laboratorio liberador sin papel que elimine los errores de transcripción y garantice la calidad de los datos. Usted tiene un sueño: el de un laboratorio en el que los datos que necesita para superar las auditorías estén disponibles en un instante, al alcance de su mano. Solo tiene que conectar el instrumento a nuestro software de ejecución de laboratorio AP Connect para realizar un laboratorio sin un solo papel. AP Connect es un software de laboratorio que conecta sus instrumentos, comunica la información de sus mediciones y garantiza la conformidad con las normas. Almacene 10 000 mediciones en un único espacio digital, con informes de salida definidos por el usuario. El software está disponible en ocho idiomas diferentes.



CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apv-overview-usability](http://www.anton-paar.com/apv-overview-usability)

# Combinación para un sistema de medición superior

¿El núcleo de nuestros sistemas de medición?  
Nuestros siempre superiores densímetros.

Elija entre los siguientes:

INSTRUMENTOS PRIMARIOS
DMA 4101
DMA 4501
DMA 5001

CONOZCA MÁS



[www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer](http://www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer)

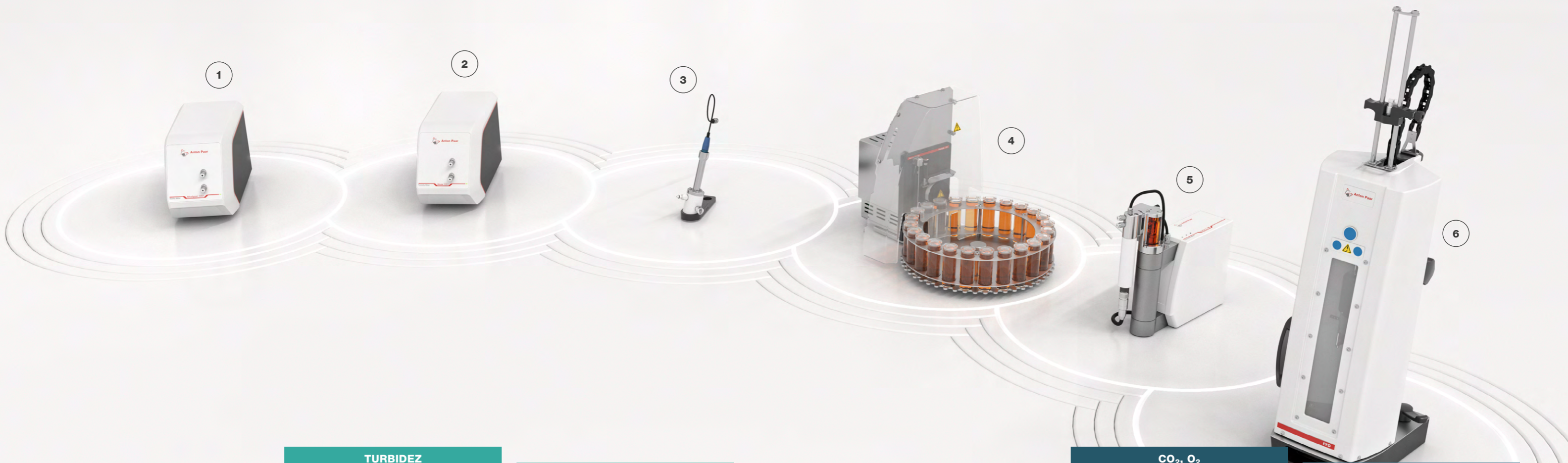


pH	TURBIDEZ	CONTENIDO DE ALCOHOL	CO <sub>2</sub> , O <sub>2</sub>	DISPOSITIVO DE LLENADO	CAMBIADOR DE MUESTRAS
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 320
pH 3201		Alcolyzer 3001 Vino	Opción O <sub>2</sub> Plus para CarboQC ME	PFD	Xsample 520
		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Acondicionador de muestras	

OPCIONES DISPONIBLES

# Measuring System

## Extensiones modulares



### CONTENIDO DE ALCOHOL

- 1**
- Medición selectiva del alcohol en dos minutos
  - Ajuste independiente de la muestra con agua y una solución binaria de etanol/agua

Nuestra configuración modular combina el Alcoalyzer (incluida la opción de color) con densímetros y otros módulos. Elija entre distintas variantes adaptadas a la cerveza, el vino, el sake los licores o una combinación todo en uno.

### TURBIDEZ

- 2**
- Detecta impurezas de todos los tamaños de partículas
  - Cumple con diferentes normas de la industria, como EBC, MEBAK y OIV

Haze 3001 utiliza el método aprobado con medición en tres ángulos (transmisión 0°, luz desviada a 25° y 90°) para evitar la influencia del tamaño de la partícula en el valor de la turbidez. Esto le permite detectar impurezas, así como salvaguardar las propiedades visuales e incluso enfriar la neblina si se combina con una unidad de refrigeración.

### pH

- 3**
- Medición simultánea del pH optimizada para el análisis de bebidas
  - Corrección automática del pH debido al impacto del CO<sub>2</sub> disuelto

Determine el pH junto con otros parámetros de calidad con el módulo de medición pH 3101 y 3201. Las configuraciones versátiles permiten mediciones de pH bajo presión de hasta 6 bares en una variedad de líquidos y proporcionan un conocimiento de sus muestras en variados líquidos

### CAMBIADOR DE MUESTRAS

- 4**
- Elimine los errores de manipulación y ahorre tiempo con la automatización
  - Reduzca costos por medición

Beneficiarse de una serie de opciones de automatización. Desde mediciones únicas hasta soluciones de alto rendimiento para grandes cantidades de muestras al día: tenemos una solución automatizada que se adapta a su negocio.

### CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

- 5**
- Detección rápida: CO<sub>2</sub> en 55 segundos o CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> en 90 segundos
  - Sin influencia de otros gases disueltos

Obtenga una repetibilidad de 0,005 vol. Confíe en la detección automática de errores de llenado para la celda de medición de densidad y CO<sub>2</sub> para un funcionamiento sin errores. Añada la alta resolución (opcional) Sensor de oxígeno optoquímico para la determinación simultánea de la concentración de O<sub>2</sub> en su bebida.

### DISPOSITIVO DE LLENADO

- 6**
- Llenado directo de botellas de vidrio y latas
  - Sin pérdida de CO<sub>2</sub> u O<sub>2</sub> debido al llenado presurizado

El dispositivo de llenado PFD transfiere su muestra directamente desde un envase cerrado, ya sea una botella o una lata, hacia una cámara de medición dentro de un instrumento medición. Un acondicionador de muestras permite mediciones por debajo de 15 °C y reduce el tiempo de medición.

# Configuraciones recomendadas

Diseñe su sistema de medición de vinos, componente a componente de una sola vez

DMA 4101
+ Alcolyzer 3001 Vino
+ Xsample 320

- Obtenga una visión inmediata de los parámetros más importantes sin necesidad de destilación: contenido de alcohol y extracto
- Elimine la influencia del operario con el llenado semiautomático
- Asegure estabilidad del producto
- Optimizar el proceso de maduración
- Confirme las especificaciones del producto:

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Mida hasta 24 muestras seguidas
- Determinación selectiva y directa de alcohol
- Comprobación/calibración totalmente automática gracias al SOP incorporado

DMA 5001
+ Acondicionador de muestras
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME con Opción O <sub>2</sub> (Plus)
+ PFD Plus

- Confirme rápidamente las especificaciones del producto, más de 6 veces más rápido que con la destilación
- Cumpla con todos los requisitos legales
- Asegurar la calidad constante del producto
- Elimina la preparación de la muestra y la influencia del operador

MUCHAS MÁS CONFIGURACIONES



[www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer](http://www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer)



Configuración recomendada	1	2	3
	↓	↓	↓
Parámetros	Alcohol   Extracto	Alcohol   Extracto   pH   Turbidez	CO <sub>2</sub>   O <sub>2</sub> Disuelto   Alcohol Extracto   Turbidez

RANGO DE MEDICIÓN			
Alcohol	0% v/v a 20% v/v		
Densidad	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>		
Valor del pH	-	pH 0 a 14	
Turbidez	-	0 NTU a 400 NTU	
Concentración de CO <sub>2</sub>	-	0 vol. a 6 vol. (0 g/l a 12 g/l) a 30 °C (86 °F) 0 vol. a 10 vol. (0 g/l a 20 g/l)	
Concentración de O <sub>2</sub>	-	0 ppm a 4 ppm	

REPETIBILIDAD (S.D)			
Alcohol	0,01 % v/v		
Densidad	0.00001 g/cm <sup>3</sup>	0.000005 g/cm <sup>3</sup>	0.000001 g/cm <sup>3</sup>
Valor del pH	-	0,02 (en el rango de pH 3 a 7)	
Turbidez	-	0,3% del valor medido + 0,02 EBC / 1,4 ASBC según la suspensión de referencia de formazina	
Concentración de CO <sub>2</sub>	-	0.005 vol. (0.01 g/L)	
Concentración de O <sub>2</sub>	-	2 ppb (en el rango <200 ppb)	

INFORMACIÓN ADICIONAL			
Rango de control	Termostato Peltier integrado		
Cantidad mínima de muestra	35 ml de muestra desgasificada por medición	35 ml de muestra desgasificada por medición	150 ml de muestra por medición
Tiempo de medición típico por muestra	4 minutos (incl. llenado)		
Condiciones ambientales	(EN 61010) Sólo para uso en interiores		
Temperatura ambiente	15 °C a 35 °C (59 °F a 95 °F), sin condensación		

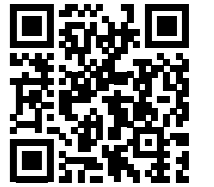
ESTÁNDARES			
OIV	OENO 390/2010		
TTB	-	Medición de densidad para el control del contenido de alcohol con propósitos de impuestos	

Marcas comerciales FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

# Fiable. Conforme. Cualificado.

Nuestros técnicos, bien formados y certificados, están preparados para mantener su instrumento en perfecto funcionamiento.

DESCUBRA  
MÁS DETALLES



www.anton-paar.com/  
service



### Máxima disponibilidad

Independientemente de que tan constante sea el uso de su instrumento, lo ayudamos a mantener su dispositivo en buen estado y a proteger su inversión. Durante al menos 10 años tras la descatalogación de un aparato, le proporcionaremos cualquier servicio y pieza de repuesto que pueda necesitar.



### Programa de garantía

Estamos seguros de la alta calidad de nuestros instrumentos. Por esta razón proporcionamos garantía completa por tres años. Solo tiene que asegurarse de seguir el programa de mantenimiento correspondiente. También puede ampliar la garantía de su instrumento más allá de su fecha de caducidad.



### Tiempos cortos de respuesta

Sabemos que a veces es urgente. Por eso, respondemos a su consulta dentro de las primeras 24 horas. Le brindamos ayuda directa, ya sea vía telefónica y/o correo electrónico.



### Una red de servicio global

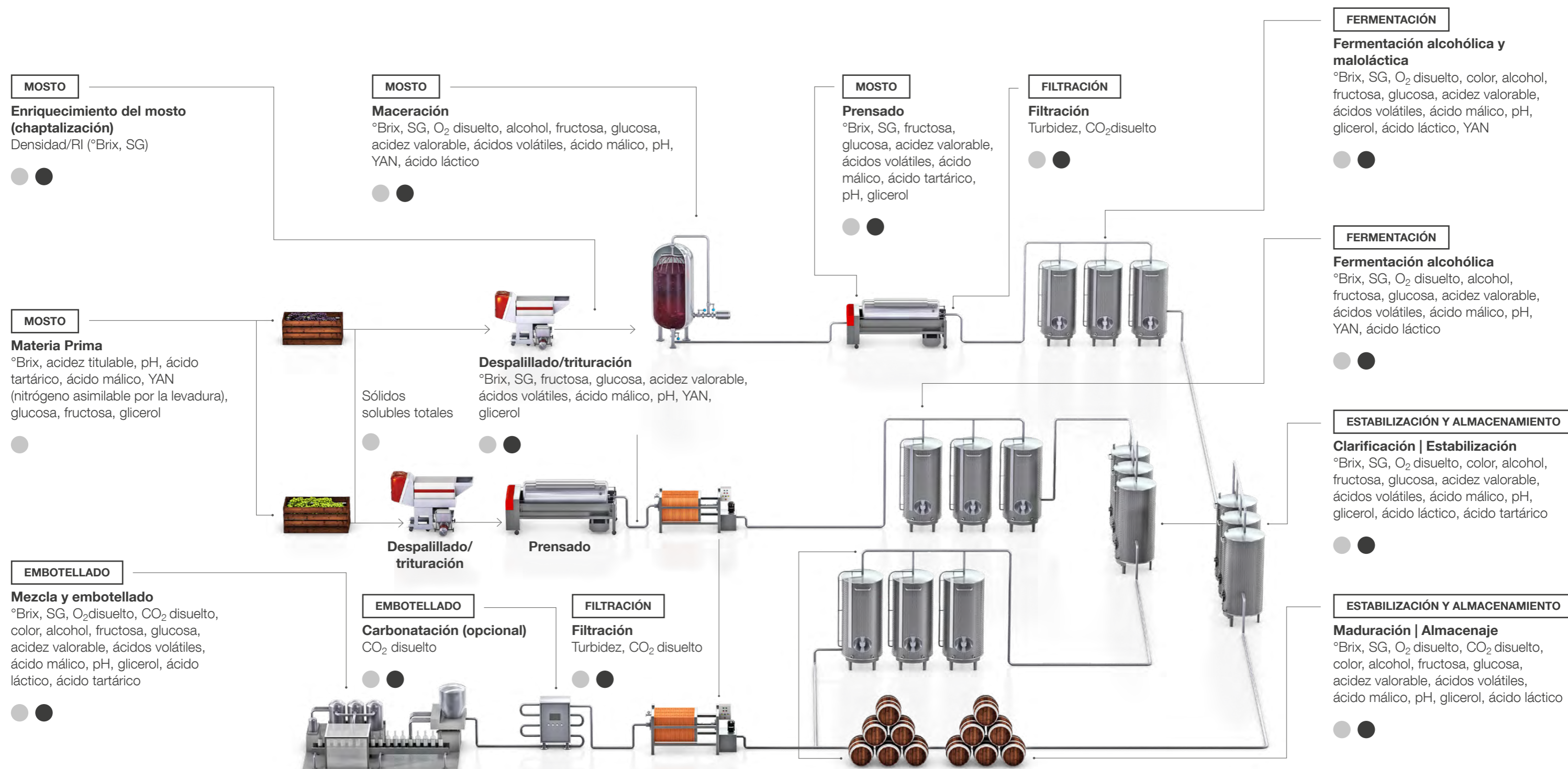
Nuestra amplia red de servicios para clientes incluye 86 ubicaciones en todo el mundo con un total de 600 técnicos de servicio certificados. Donde quiera que se encuentre, siempre hay cerca un ingeniero de servicio de Anton Paar.

# Complete su análisis del vino

Somos el primer proveedor mundial de toda la gama para el análisis de vino. Usted puede hacer seguimiento de más de 15 parámetros con 25 instrumentos de laboratorio y proceso en cualquier espacio de la planta. Controlar la calidad de su vino nunca ha sido tan fácil.

● Medición de laboratorio (incl. instrumentos portátiles)

● Medición del proceso



# Hacer crecer su negocio

Nuestras soluciones de análisis de vino están diseñadas para crecer con sus necesidades. Tanto si está integrando la gestión de datos, ampliando sus soluciones analíticas o implantando el análisis en línea en su producción, le tenemos cubierto.

## Medir en línea

Los sensores en línea de densidad, velocidad del sonido, de contenido de CO<sub>2</sub> y de oxígeno, el índice de refracción y color informan de los resultados directamente desde la línea.

## Go paperless

Centralice sus datos de laboratorio, con el almacenamiento de decenas de miles de mediciones en un único espacio digital. Con el software de ejecución de laboratorio AP Connect, sus datos están disponibles en un instante y son accesibles desde cualquier ordenador de la red. La optimización del flujo de datos libera tiempo para el análisis y asegura total trazabilidad.

## Eficiencia maximizada

Nuestras soluciones le ofrecen la libertad de actualizar sus capacidades analíticas paso a paso: un mayor nivel de precisión, medición de turbidez de alta gama, o automatización total.

